

科 目 名	給食経営管理実習Ⅰ					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	緒 方 智 宏						
開 講 年 次	2	開講期	後期	単位数	1	必修・選択	必 修
授業の概要 及びねらい	特定給食施設において、給与栄養目標量を充足し、喫食者にとって安全でかつ満足度の高い給食を継続して提供するためには、給食経営管理が重要となる。このため給食経営管理は多岐にわたり、実践するためには多くの技能を修得する必要がある。この実習では、安全かつ衛生的な食事を提供するための技術を学び、さらに給食経営管理業務の一連の流れを理解し、効率的な給食運営の方法と知識を活用できる実践力を習得することを目的とする。						
授 業 の 到 達 目 標	1) 調理従業者の健康管理について説明ができる。 2) 厨房レイアウトと調理機器の配置区分ができる。 3) 使用水の点検基準について説明ができる。 4) 調理室および冷蔵庫、冷凍庫、保温庫の基準温度等について説明ができる。 5) 購入計画と発注・検収ができる。 6) 食材および調理工程別の取扱について説明ができる。 7) 調理工程の記録事項について述べることができる。 8) 給与栄養目標量に対する適切な献立作成ができる。 9) 大量調理における作業工程を理解し、習得する。						
学 習 方 法	グループ実習						
テキスト及 び参考書等	参考書：給食施設のための献立作成マニュアル 第7版（医歯薬出版）、給食経営と管理の科学（理工図書）、その他給食管理実習関係書、日本食品成分表、日本人の食事摂取基準「2010年版」、配布資料						
評 価 基 準 ・ 方 法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験							
小テスト等							
宿題・授業外レポート		◎					40
授業態度	○		○	◎			30
受講者の発表							
授業への参加度			◎				30
その他							
合 計							100
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	オリエンテーション・栄養・食事管理						
第 2 週	栄養計画の立案						
第 3 週	献立計画及び献立作成						
第 4 週	献立内容の修正・検討						
第 5 週	調理室の確認、帳票類の準備						
第 6 週	献立別の重要管理事項の確認						
第 7 週	衛生区分別の調理工程確認						
第 8 週	献立調整（献立の標準化）						
第 9 週	調理作業計画・購買計画						
第 10 週	納品・検収・保管						
第 11 週	大量調理実習						
第 12 週	実習反省・実施献立の評価						
第 13 週	衛生・安全管理の評価						
第 14 週	事務管理						
第 15 週	まとめ						
第 16 週							
備 考	・授業外学習（事前学習・事後学習）						